

Chokomousse

4 personer

Ingredienser:

50 g. mørk chokolade 86%
50 g. mørk chokolade m orangesmag 70%
1 æggeblomme
3 dl fløde

Sådan gør du:

Smelt chokoladen i en gryde sammen med ca. 1 dl af fløden.
Pisk resten af fløden og æggeblommen.
Jo hårdere du pisker, jo stivere bliver moussen.
Bland den smeltede chokolade/fløde i den piskede fløde og fordel i små portionsglas.

Sæt i køleskab ca. 1 time og server evt. m. pisket flødeskum.

